

PKM Pengolahan Hasil Laut Kelompok Amertha Segara Tanjung Benoa Bali

Seafood processing community empowerment program in Amertha Segara Tanjung Benoa Bali

Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum¹, Ni Luh Utari Sumadewi¹, Eka Putri
Suryantari¹

¹ Universitas Dhyana Pura, Bali

Corresponding author : dyllahanggaeni@undhirabali.ac.id

Abstrak

Ikan merupakan salah satu hasil laut yang dapat ditemui pada wilayah Tanjung Benoa, Bali. Selain terkenal dengan wisata baharinya potensi perikanan di wilayah tersebut masih perlu untuk dikembangkan. Ikan tuna adalah hasil laut yang dapat dijumpai pada wilayah perairan ini perlu dikembangkan pemanfaatannya sebagai hasil olahan abon ikan. Abon ikan tuna hasil olahan kelompok Amertha Segara Tanjung Benoa perlu dikembangkan dengan mekasimalkan produksinya. Permasalahan yang dihadapi kelompok adalah masih manualnya penggunaan peralatan produksi, bagaimana cara menjaga umur simpan produk, pelunya kemasan dan labeling produk. Melalui kegiatan pengabdian permasalahan yang dihadapi kelompok diatasi dengan melakukan pengadaan peralatan produksi dan pendampingan penggunaan peralatan sehingga keterampilan dan ketepatan mitra dalam penggunaan peralatan meningkat, penyuluhan tentang cara mempertahankan umur simpan produk, penyuluhan terkait kemasan dan labeling. Hasil pengabdian yang dilakukan adalah tingkat akurasi mitra dalam penggunaan alat produksi 80-95%, pengetahuan bagaimana cara menjaga umur simpan produk, kemasan dan labeling meningkat mencapai 85%, dan memiliki kemasan yang tepat untuk melindungi produk dan memiliki label yang menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk abon ikan tuna.

Kata Kunci : Pengolahan, Hasil laut, Abon ikan tuna, Pelatihanditulis.

Abstract

Fish is one of the marine products that can be found in the Tanjung Benoa area, Bali. Besides being famous for its marine tourism, the potential for fisheries in the region still needs to be developed. Tuna is a marine product that can be found in Tanjung Benoa area, its utilization needs to be developed as a processed shredded fish. Shredded tuna fish processed by the Amertha Segara Tanjung Benoa needs to be developed optimally. Group problems are the use of manual production tools, how to maintain product shelf life, the need for product packaging and labeling. Through empowerment activities, the problems faced by the group were overcome by procuring production equipment and assisting the use of equipment so that the skills and accuracy of partners in using equipment increased, counseling on how to maintain product shelf life, counseling related to packaging and labeling. The results of the empowerment activities carried out are the accuracy of partners in using production equipment 80-95%, knowledge of how to maintain product shelf life, packaging and labeling increased to 85%, and having the right packaging to protect products and having attractive labels so as to increase value selling shredded tuna products.

Keywords : Processing, Seafood, Shredded tuna, Training.

PENDAHULUAN

Tanjung Benoa adalah sebuah kelurahan di wilayah Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Provinsi Bali pada awalnya merupakan kampung nelayan kini berubah menjadi daerah wisata bahari yang ramai pengunjung sepanjang tahun sebelum adanya pandemi Covid-19 awal maret 2020 sampai saat ini. Pemanfaatan

pesisir dan laut sebagai kawasan wisata tentunya mengakibatkan perubahan pada kegiatan penangkapan ikan yang dilakukan oleh nelayan. Semakin tersingkirnya kegiatan nelayan dalam bidang perikanan di Tanjung Benoa merupakan salah satu akibat dari pengembangan kegiatan wisata bahari (Pratiwi, A.F, 2014). Selama masa pandemi Covid-19 kegiatan wisata bahari terhenti seiring dengan menurunnya tingkat wisatawan berkunjung ke kawasan wisata ini (Fitriadi, M.D dkk, 2022). Pada situasi ini aktivitas perikanan nelayan kembali dilakukan sebagai upaya memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga. Aktivitas penangkapan ikan sebagian besar dilakukan oleh nelayan yang tergabung pada kelompok nelayan tanjung benoa pada malam hari, sehingga nelayan dapat menjual ikan segar esok harinya kepada tengkulak atau pedagang pasar.

Selain kelompok nelayan, terdapat juga kelompok pengolahan hasil laut. Kelompok Pengolahan Hasil Laut Amertha Segara dengan anggota masyarakat pesisir terbentuk dengan tujuan untuk memanfaatkan hasil tangkapan nelayan untuk dikembangkan menjadi suatu produk olahan seperti abon, bakso dan kerupuk perut ikan tuna, selain itu diharapkan dapat membantu perekonomian keluarga anggota kelompok. Ikan segar yang digunakan sebagai bahan pembuatan abon perlu dilakukan penanganan dengan tepat, sehingga mutu ikan yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan abon tetap terjaga (Soehardjoepri dkk, 2021).

Kelompok Pengolahan Hasil Laut Amertha Segara terbentuk pada tahun 2015 dengan jumlah anggota sebanyak 23 orang. Selama ini produksi yang dijalankan sangat tergantung dengan ketersediaan bahan baku yaitu hasil tangkapan ikan, bila cuaca baik hasil tangkapan melimpah kelompok akan rutin untuk memproduksi, terutama untuk produk abon ikan. Bila hasil tangkapan melimpah harga bahan baku ikan tuna yang digunakan akan murah sehingga kelompok akan mudah dalam memasarkan produk abonnya, namun bila terjadi kelangkaan bahan baku, harga ikan akan malah dapat mencapai 35.000/ekor dan kelompok akan rugi bila mengolahnya dengan harga jual abon berkisar 17.000-25.000/kemasan.

Abon ikan tuna merupakan produk utama hasil olahan kelompok ini, dalam memproduksi abon ikan tuna terdapat beberapa permasalahan. Dari hasil wawancara kepadamitra diketahui permasalahan yang ada yaitu masih manualnya penggunaan peralatan dalam produksi abon ikan tuna sehingga memerlukan waktu lama dalam proses produksinya, pemahaman cara mempertahankan masa simpan produk abon ikan tuna belum dimiliki, dan peran kemasan dan labeling untuk mempertahankan mutu produk yang dihasilkan belum diterapkan. Kemasan atau packaging yang baik dapat melindungi produk dari bahaya yang timbul pada saat pendistribusian, penyimpanan dan menyediakan produk yang praktis mudah di bawa oleh konsumen.. Label produk merupakan identitas dari sebuah produk yang akan di pasarkan, label produk dapat mempermudah konsumen dalam memilih

produk yang akan di belinya dan menjadi penguat branding usaha dalam persaingan bisnis yang semakin ketat. Dalam label di produk terdapat informasi berupa brand, komposisi, legalitas, fungsi dan petunjuk produk (Herudiansyah, G. 2019).

Melihat permasalahan tersebut Tim PKM menawarkan solusi dengan: 1) Melakukan pengadaan peralatan produksi dan pendampingan penggunaan peralatan sehingga keterampilan dan ketepatan mitra dalam penggunaan peralatan meningkat; 2) Penyuluhan terkait cara mempertahankan umur simpan produk abon ikan tuna; 3) Memberikan penyuluhan terkait kemasan dan labeling, pendampingan pemilihan bahan kemas yang baik dan desain labeling produk yang menarik. Peningkatan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam mengolah abon ikan sampai siap untuk dipasarkan yang diperoleh dalam kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan jumlah penjualan abon ikan tuna sehingga penghasilan kelompok dan keluarga meningkat.

METODE

Pengabdian dilaksanakan pada bulan Mei hingga Agustus 2021 di Tanjung Benoa, Kabupaten Badung, Bali. Mitra pengabdian merupakan kelompok pengolahan hasil laut Amertha Segara yang terdiri dari 23 orang anggota. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu sebagai berikut

1. Survey Pendahuluan

Survey pendahuluan dibutuhkan untuk mendapatkan data dan informasi terkait kegiatan mitra, kebutuhan mitra, permasalahan yang dihadapi mitra dalam pengembangan pengolahan hasil laut menjadi abon ikan tuna. Dari tahapan ini dapat dirumuskan beberapa solusi yang digunakan untuk mengatasi permasalahan mitra.

2. Penerapan IPTEK

Pada tahapan ini dilakukan:

- a. Pengadaan peralatan produksi yaitu alat penghalus bumbu dan alat penyuwir daging ikan. Alat penghalus bumbu diadakan untuk mempermudah dan mempersingkat waktu dalam pengghalusan bumbu, biasanya dilakukan dengan menggunakan blander dengan kapasitas kecil, sehingga proses penghalusan dilakukan berulang-ulang dan memerlukan waktu yang lama. Pengadaan peralatan penyuwir daging ikan diperlukan untuk mempermudah dalam penyuwiran daging ikan yang dilakukan secara manual dengan tangan, sehingga meminimalisir kontak anggota tubuh pada daging ikan yang akan disuwir sehingga kebersihan produk terjaga.

- b. Pelatihan penggunaan peralatan yang diadakan diperlukan untuk mengetahui tingkat akurasi penggunaan alat, sehingga dalam prosesnya berjalan dengan aman.
- c. Penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra dalam cara mempertahankan umur simpan produk abon ikan tuna yang dihasilkan

Penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang kemasan dan labeling, pendampingan pemilihan kemasan yang tepat untuk produk abon diperlukan untuk mempertahankan kualitas produk yang dikemas. Pembuatan label kemasan yang menarik dan sesuai dengan ketentuan sangat diperlukan sebagai media komunikasi kepada konsumen/pembeli dan meningkatkan nilai jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilakukan beberapa tahap diawali dengan tapan survey, tahapan FGD, tahapan penerapan IPTEK, dan tahap evaluasi.

1. Survey Pendahuluan

Pada survey pendahuluan diperoleh potensi yang dimiliki mitra yaitu produk abon yang dihasilkan dapat dikembangkan dengan lebih baik dan berkelanjutan. Namun ada beberapa permasalahannya yang ditemui bila mitra akan mengembangkan produknya. Permasalahan yang didapatkan yaitu masih manualnya penggunaan peralatan dalam produksi abon ikan tuna sehingga memerlukan waktu lama dalam proses produksinya, pemahaman cara mempertahankan masa simpan produk abon ikan tuna belum dimiliki, dan peran kemasan dan labeling untuk mempertahankan mutu produk yang dihasilkan belum diterapkan. Kegiatan survey pendahuluan dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Penggalan informasi dan permasalahan mitra

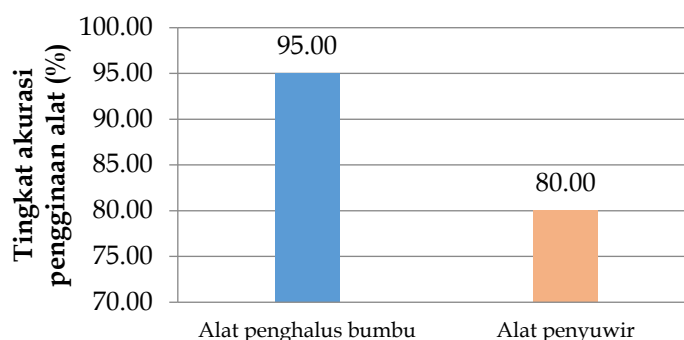


Sumber: Dokumen Pribadi

2. Penerapan IPTEK

- a. Proses produksi mitra didukung oleh tim PKM dengan melakukan pengadaan alat penghalus bumbu dan penyuwir daging ikan. Alat penyuwir digunakan untuk mempermudah dalam proses peyuwiran daging ikan menjadi bagian-bagian yang lebih kecil dan halus dimana terdahulu dilakukan secara manual menggunakan tangan, alat penghalus bumbu dipergunakan untuk mempermudah dalam penghalusan bumbu dalam kapasitas lebih besar dan waktu yang singkat. Peralatan yang ada perlu didukung dengan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam menggunakannya. Pendampingan penggunaan peralatan yang telah diadalah dilakukan dan dilakukan evaluasi kegiatan pendampingan ini berupa rata-rata nilai akurasi mita dalam mengoperasikan alat dapat dilihat pada Grafik 1.

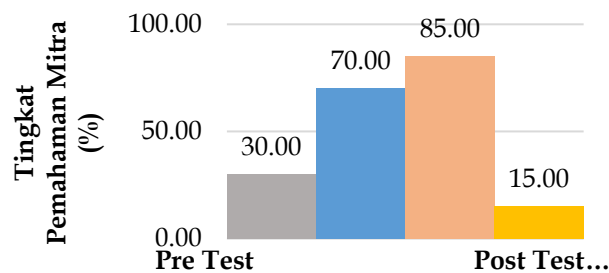
Grafik 1. Rata-rata tingkat akurasi penggunaan peralatan



Dari Grafik 1 diketahui akurasi penggunaan peralatan penghalus bumbu sebesar 90%, tingginya tingkat akurasi ini dikarenakan mitra pernah melihat bagaimana cara menghaluskan bumbu meskipun dengan menggunakan peralatan jenis lain, namun hal ini menjadikan mitra lebih mudah memahami dalam penggunaan peralatan tersebut. Tingkat akurasi penggunaan peralatan penyuwir sebesar 80%, mitra masih belum terbiasa menggunakan peralatan dan masih pada tahap penyesuaian.

- b. Penyuluhan terkait cara mempertahankan umur simpan produk abon ikan tuna dilakukan dengan memberikan pre-test terlebih dahulu sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan, dan dilakukan post-test setelah kegiatan penyuluhan dilakukan. Dari hasil pre-test dan post-test diperoleh adanya peningkatan pemahaman mitra mengenai cara-cara mempertahankan umur simpan produk, pemahaman meningkat menjadi 85 %. Hasil pre-test dan post-test dapat dilihat pada Grafik 2.

Grafik 2. Hasil pre-test dan post test pemahaman mitra



Kegiatan penyuluhan dengan pemberian materi bagaimana cara mempertahankan umur simpan suatu produk dapat dilihat pada Gambar 2.

Gambar 2. Pemaparan materi umur simpan produk



Sumber: Dokumen Pribadi

Cara mempertahankan umur simpan yaitu dengan dilakukan penirisan minyak sebelum abon ikan tuna dikemas, penirisan ikan berfungsi untuk mengurangi kandungan lemak dari minyak yang digunakan dalam proses penggorengan, sehingga produk menjadi kering, gurih dan tidak cepat tengik. Abon yang kering dapat dikemas dalam keadaan sudah dingin hal ini untuk mencegah adanya pengembunan atau timbulnya uap air dalam kemasan yang akan berpengaruh juga pada umur simpan abon. Penggunaan kemasan yang dilengkapi dengan sealer akan membatasi masuknya udara kedalam kemasan sehingga akan merusak abon selama penyimpanan. Cara penyimpanan yang baik yaitu tidak terkena paparan sinar matahari secara langsung, tempat penyimpanan tidak lembab, penyimpanan tidak tercampur dengan penyimpanan barang lainnya, sirkulasi udara tempat penyimpanan yang baik akan membantu produk memiliki umur simpan yang lebih panjang.

- c. Penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang kemasan dan labeling, pendampingan pemilihan kemasan dan labeling dilakukan dengan menentukan nama brand produk dengan melakukan diskusi antara mitra dan tim PKM. Tim PKM bersama mitra sepakat memperbaharui nama produk (brand produk) menjadi "Abon Ikan Tuna Amertha Segara".

Kegiatan desain produk dilakukan tim PKM dengan menyiapkan beberapa konsep desain kemasan produk melalui tahap (FGD) mitra menentukan serta memberikan masukan terhadap desain yang telah disiapkan. Kegiatan dapat dilihat pada Gambar 3.

Gambar 3. Pendampingan pemilihan kemasan dan desai label



Sumber: Dokumen Pribadi

Hasil dari pendampingan ini adalah disepakati penggunaan kemasan pouch window untuk produk abon ikan tuna. Perubahan label pada produk abon ikan tuna juga diperlukan untuk menarik pembeli dan memenuhi syarat labeling yang berlaku. Kemasan dan lebeling yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 4.

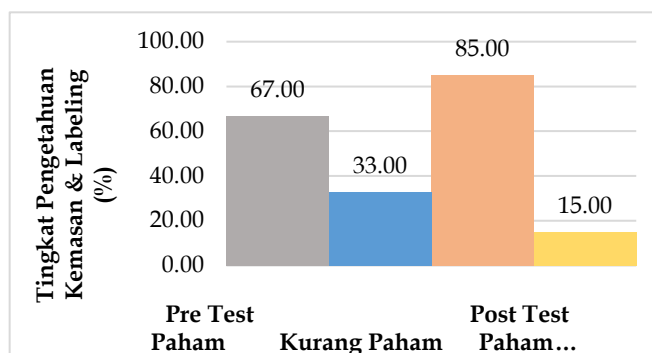
Gambar 4. Label dan kemasan produk abon ikan tuna



Sumber: Dokumen Pribadi

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengemasan untuk produk yang dihasilkan diukur dengan memberikan pre-test sebelum melakukan pendampingan dan post-test setelah melakukan pendampingan. Rata-rata hasil pretest dan post-test yang diperoleh dapat dilihat pada Grafik 3.

Grafik 3. Tingkat pemahaman pengemasan dan labeling mitra



Pada Grafik 3 dapat dilihat tingkat pemahaman mitra mengenai pengemasan dan labeling sebelum dilakukan pendampingan yang tidak paham sebesar 33% diperoleh dari hasil pre-test. Selanjutnya dilakukan pemberian informasi terkait apa itu kemasan, peran dan fungsi kemasan, jenis-jenis kemasan, fungsi labeling dan apa saja yang harus ada pada label produk. Setelah dilakukan pemberian informasi dilakukan post-test untuk mengetahui bagaimana pemahaman mitra setelah diberikan informasi pengemasan dan labeling. Dari hasil post-test masih ada mitra yang kurang paham sebanyak 15%, namun tingkat pemahaman mitra sudah meningkat mencapai 85%.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan pada Kelompok Amerta segara Tanjung Benoa, Bali menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh anggota kelompok. Peningkatan ini dapat digunakan sebagai modal untuk mengembangkan produk abon ikan tuna dengan proses pengolahan yang lebih efisien, mampu mempertahankan mutu selama masa simpan produk, memiliki kemasan yang tepat untuk melindungi produk dan memiliki label yang menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual produknya. Selesainya kegiatan ini pendampingan tetap dilakukan agar produktifitas dan pemasaran abon ikan tuna dapat tetap berjalan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Direktur Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan ini tahun anggaran 2022. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Dhyana Pura yang memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kelompok Amertha Segara, Tanjung benoa, Bali sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik.



DAFTAR PUSTAKA

- Fitriadi, M. D., Wjaya, N. M. S & Mahadewi, N. P E. (2022). Pengaruh Motivasi Dan Sikap Wisatawan Nusantara Terhadap Pembelian Produk bahari Di Tanjung Benoa Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal IPTA (Industri Perjalanan Wisata)*, 10(1), 58-66.
- Herudiansyah, G. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Dan Pada Usaha Kecil Menengah(UKM) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abadi (Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(2), 84-89.
- Pratiwi, A.F. (2014). Pengaruh Pengembangan Wisata Bahari Terhadap Aktivitas Perikanan Dan Strategi Nafkah Nelayan Tanjung Benoa.
- Soehardjoepri., Nurmianto, E & Anzip, A. (2021). PKM Usaha Aneka Olahan Ikan dan Kerajinan Kerang. *JPKMBD (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bina Darma)*, 1(2), 173-179